

Škoricové cinnabons

ŠKORICOVÉ CINNABONS S KRÉMOVOU POLEVOU

Cinabons sú koláčky na spôsob nášho osieho hniezda, ale krémová poleva im dáva osobitú, jedinečnú chuť. My sme si ich zamilovali v jednej lokálnej pekárničke, ktorá sa však časom odsťahovala z našej lokality. Ich vôňa a chuť nám tak chýbala, že sme sa ich rozhodli vyskúšať upiecť aj doma. A odvtedy si ich doma radi upečieme.

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 130 minút

Zoznam surovín na cesto:

600 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

120 g Maslo

100 g Cukor trstinový

10 g Droždie SAF INSTANT

2 Vajce

Zoznam surovín na náplň:

220 g Cukor trstinový

60 g Maslo roztopené

12 g Škorica

Zoznam surovín na polevu:

200 g Mascarpone

60 g Maslo

20 g Vanilkový cukor

15 ml Citrónová šťava

Postup prípravy:

Z mlieka, trošky cukru a droždia si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, vajíčkami, maslom a cukrom a vypracujeme cesto. Necháme prikryté nakysnúť asi jednu hodinu. Nakysnuté rozvaľkáme na obdĺžnik s hrúbkou 1 cm. Potrieme roztopeným maslom a posypeme zmesou škorice a trstinového cukru. Zrolujeme ho a krájame na hrúbku asi 2,5-3 cm. Na plechu necháme podkysnúť ešte asi pol hodinu. Pečieme v rúre na 180°C asi 20 minút. Polevu si pripravíme z mascarpone, roztopeného masla, vanilkového cukru a citrónovej šťavy. Podľa chuti môžeme pridať ešte cukor, ale nie je to potrebné. Upečené cinnabons potierame ešte horúce pripravenou polevou. Podávame najlepšie ešte teplé.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

